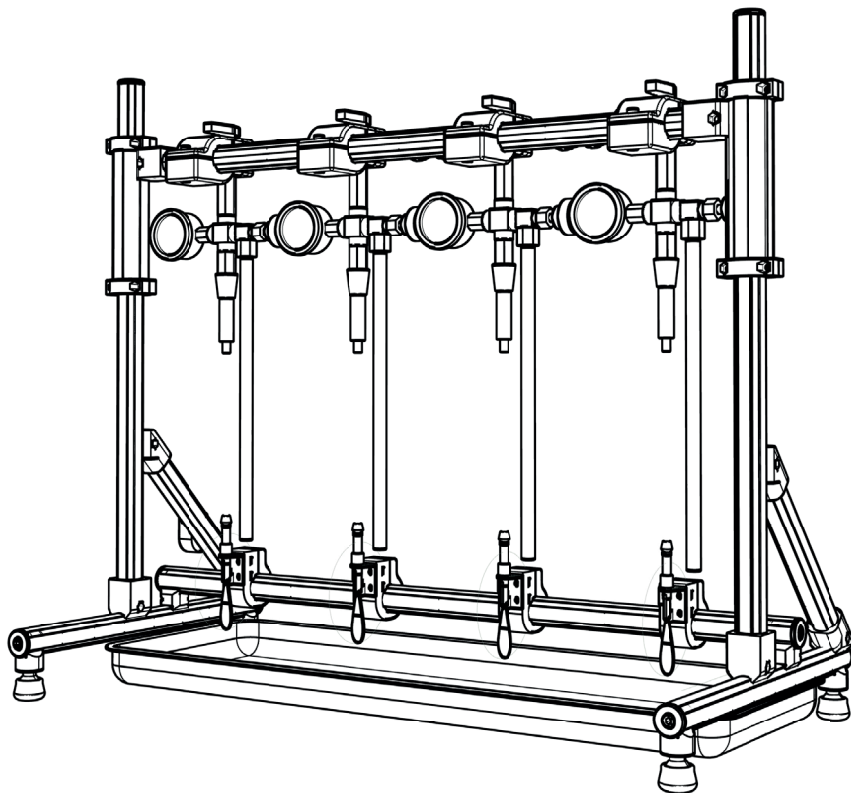


FR EN



ISOBREW.FR



INSTRUCTIONS

Embouteilleuse Isobare

Isobaric Filler

VERS.20052025

SOMMAIRE

1. INTRODUCTION	3
1.1 Présentation de l'embouteilleuse isobare	3
1.2 Spécifications et Compatibilité	3
1.3 Performances et Cadences	3
1.4 Caractéristiques techniques	3
2. NOTICE DE MONTAGE	4
2.1 Liste des éléments à monter	4
2.2 Schéma de montage	5
2.3 Instructions de montage	6
2.4 Verouillage des bouteilles	8
3. SCHÉMAS DE L'ISOBREW	9
4. PREMIÈRE UTILISATION	10
5. UTILISATION POUR LIQUIDES GAZEUX	11
6. ASTUCES ET CONSEILS D'UTILISATION	12
7. NETTOYAGE ET DÉSINFECTION	13

WWW.ISOBREW.FR
CONTACT@ISOBREW.FR

1. INTRODUCTION

1.1 Présentation de l'embouteilleuse isobare

L'ISOBREW est une unité de conditionnement manuelle à contre-pression équipée de 4 becs de remplissage.

Sa conception robuste et polyvalente permet une mise en bouteille précise pour une large gamme de contenants et de boissons carbonatées.

1.2 Spécifications et Compatibilité

- **Technologie** : Remplissage à contre-pression (maintien de la carbonatation).
- **Nombre de becs** : 4 têtes de remplissage indépendantes.
- **Plage de formats** : Standard de 25 cl à 75 cl.
- **Adaptabilité** : Extension possible vers le format 2 L (modification technique sur demande).
- **Applications** : Bières, vins mousseux, cidres, limonades, sodas, cocktails, kombucha...

1.3 Performances et Cadences

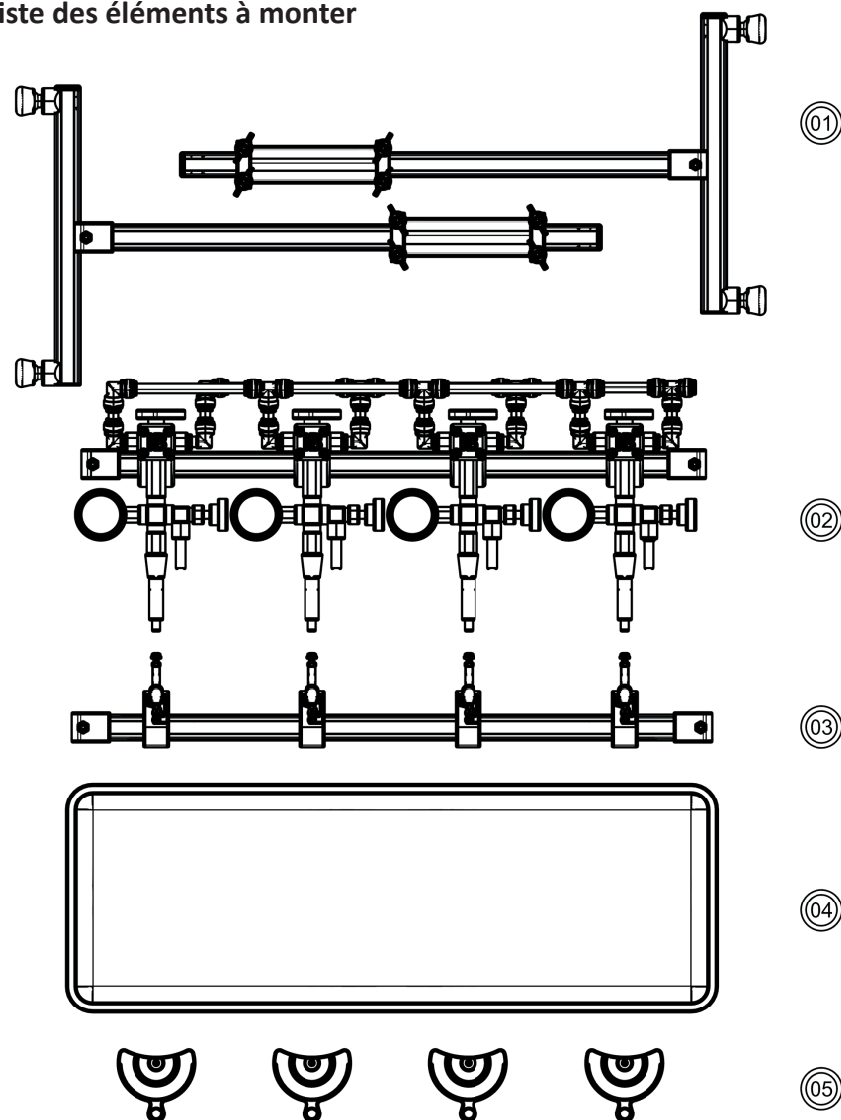
- **Cadence nominale** : Environ 300 bouteilles/h (donnée vérifiée en conditions réelles sur bouteilles 33 cl type Longneck).
- **Variables de rendement** :
La cadence effective est étroitement liée aux paramètres suivants :
 - Volume et géométrie des bouteilles.
 - Qualité et pression de service.
 - Température ambiante et température de la boisson.
 - Taux de saturation en CO₂.

1.4 Caractéristiques techniques

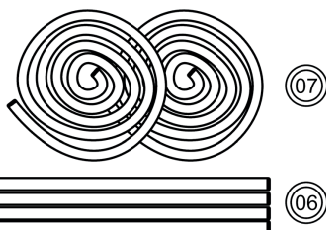
- Structure aluminium
- Bec de remplissage en acier inox sur support ajustables
- Manomètre de pression individuel
- Tuyaux en polyéthylène alimentaire
- Support de blocage des bouteilles ajustables
- Connecteurs Push-fit
- Fourniture du raccord Push-fit Y du kit de nettoyage, pour faciliter l'entretien de l'embouteilleuse.

2. NOTICE DE MONTAGE

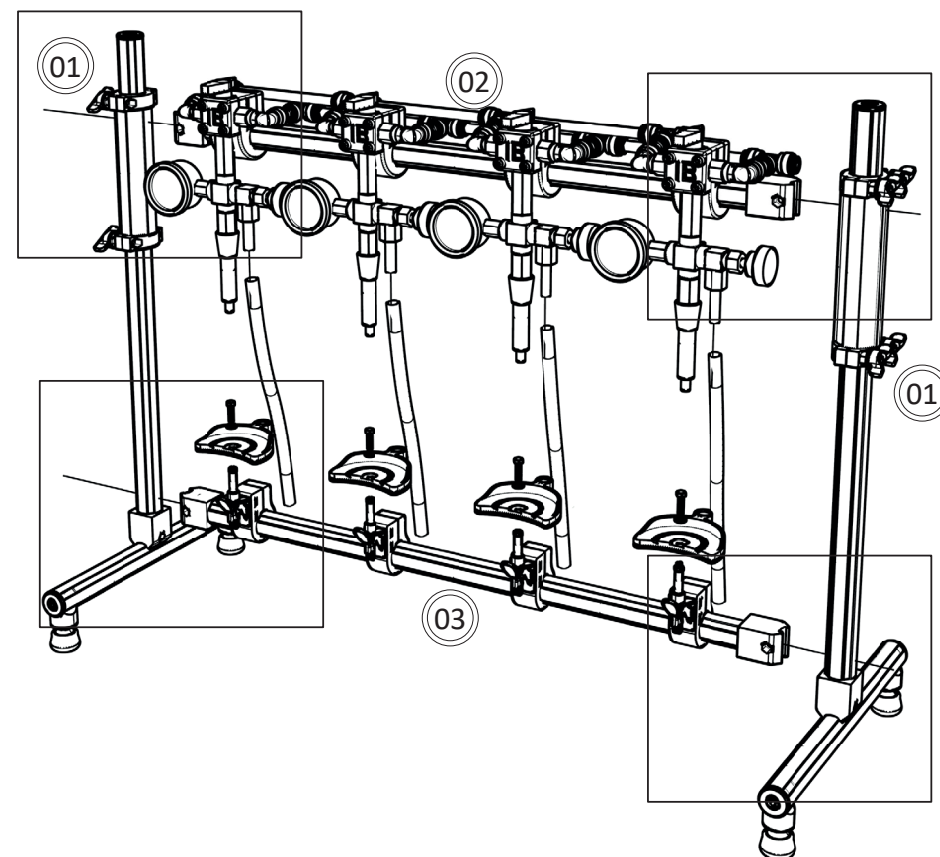
2.1 Liste des éléments à monter



- 01 - Structure verticale avec colliers et glissières x2
- 02 - Support avec becs x4
- 03 - Support avec pinces x4
- 04 - Bac inox x1
- 05 - Support universel pour bouteille x4
- 06 - Tuyaux de vidange x4
- 07 - Tuyaux 3/8 x2



2.2 Schéma de montage



Scannez le QR code ci-contre pour suivre en vidéo les instructions.

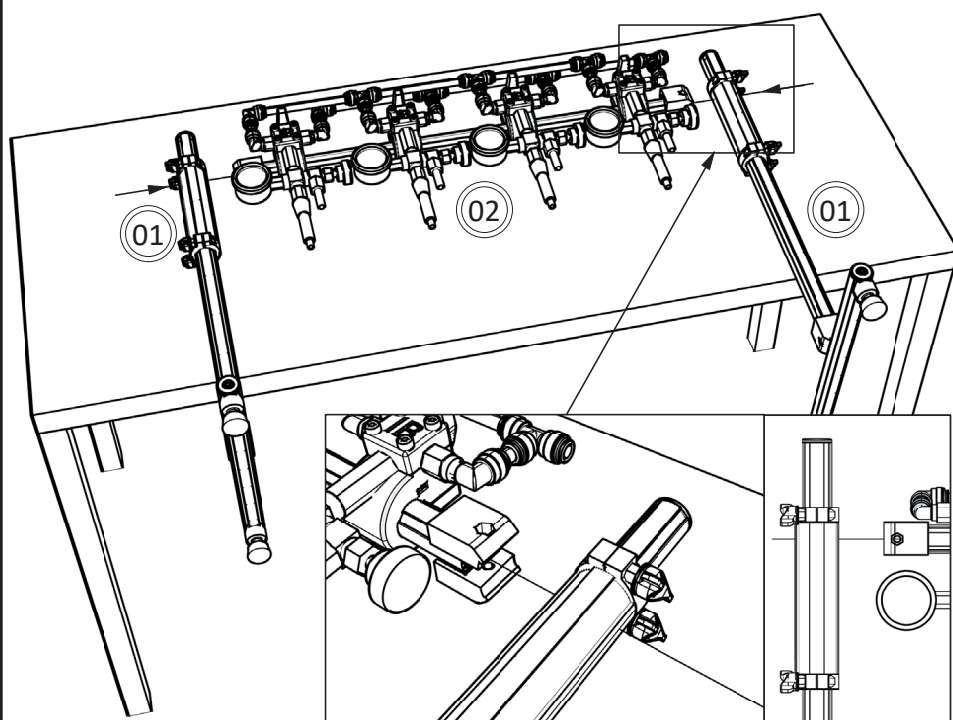


2.3 Instructions de montage

Outil nécessaire au montage : **Clé Allen de 5**

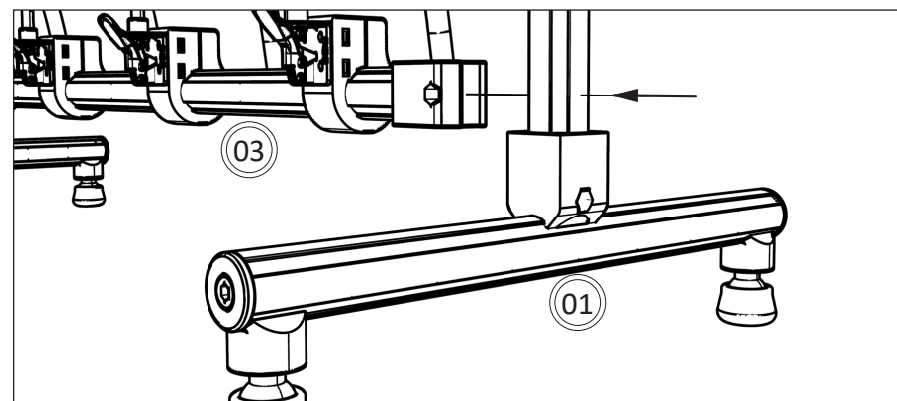
1 - Montage des becs

- A. Posez les deux structures verticales (01) et le support à becs (02) sur une table comme le schéma ci-dessous.
- B. En suivant le détail de montage ci-dessous :
 - Dévissez légèrement la pièce de raccord avec une clé Allen
 - Assemblez l'ensemble (01) et (02) sur le haut de la glissière, voir étiquette de repère FIXING AREA.



FIXING AREA
zone de fixation indiquée par un autocollant

2 - Montage des supports de bouteilles

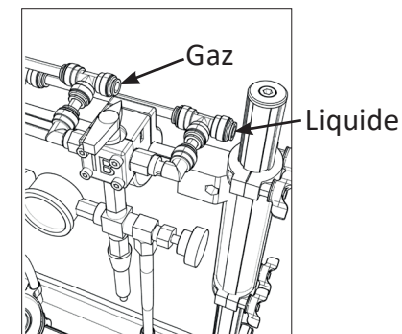
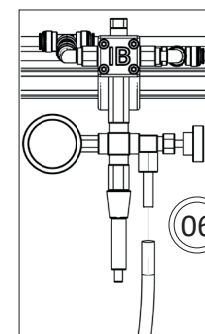


FIXING AREA
zone de fixation indiquée par un autocollant

- C. Posez l'embouteilleuse à l'endroit sur ses pieds.
- D. Assemblez l'ensemble (03 et 01) comme le schéma ci-dessus. Repérez l'emplacement de montage grâce à l'étiquette FIXING AREA située sur la structure.

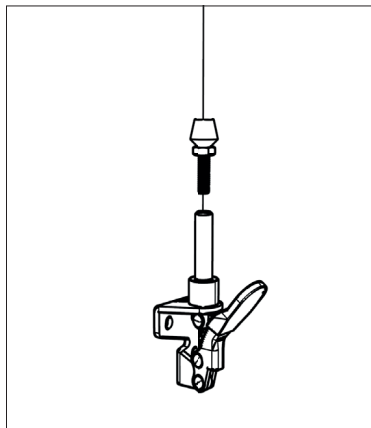
3 - Fixation des tuyaux

- E. Connectez les tuyaux de vidanges (06).
- F. Connectez les tuyaux gaz et liquide en suivant les indications fléchées.

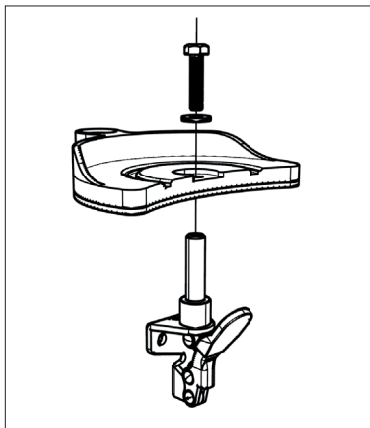


2.4 Verouillage des bouteilles

Par défaut, le support de bouteille standard est monté sur l'**ISOBREW**.
Vous avez la possibilité de passer à la nouvelle version avec le second support fourni.

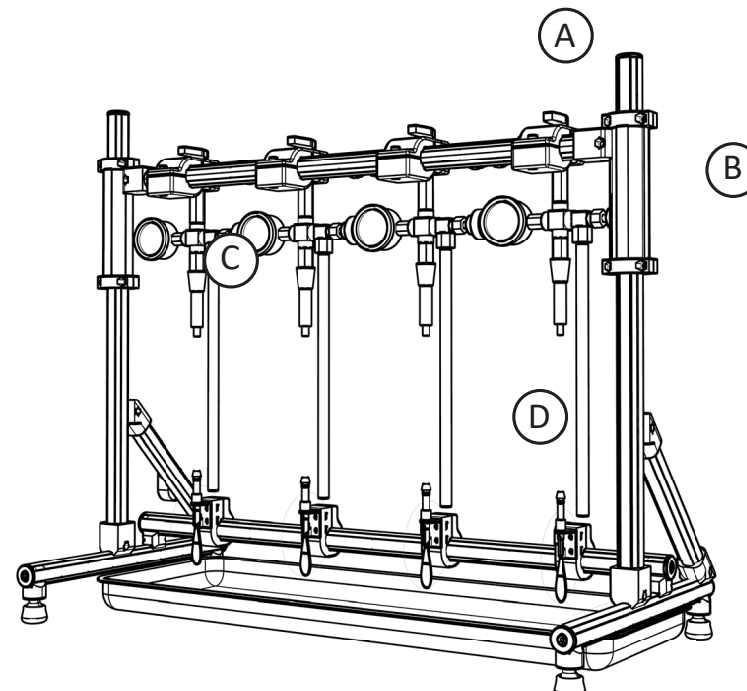


Support de bouteille standard



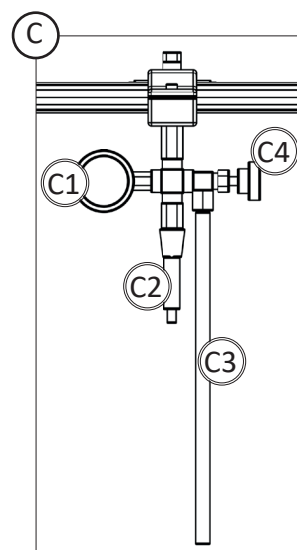
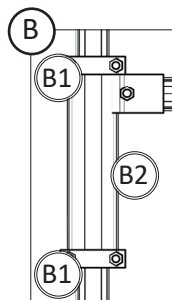
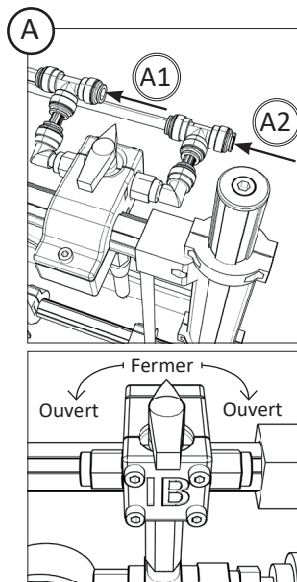
[nouvelle version]
Support universel pour bouteille,
compatible avec les bouteilles à
fond creux

3. SCHÉMAS DE L'ISOBREW



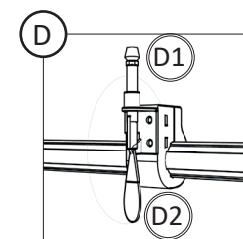
DESCRIPTION

- A1 - Entrée Gaz
- A2 - Entrée Liquide/Boisson
- B1 - Colliers de serrage
- B2 - Glissière



DESCRIPTION

- C1 - Manomètre
- C2 - Tube de réglage du niveau de remplissage
- C3 - Tuyau de sortie de trop-plein
- C4 - Vanne de réglage du débit de sortie
- D1 - Support bouteille
- D2 - Levier



4. PREMIÈRE UTILISATION

1. Vérifiez que les vis des supports de bouteilles sont réglées à la même hauteur.
2. Placez les bouteilles sous chaque bec et positionnez-les sur les supports.
3. Ajustez la hauteur de l'embouteilleuse en desserrant les quatre colliers de serrage latéraux (voir schéma).
Attention, maintenez le tube support des têtes à la main afin d'éviter toute contrainte sur la structure.
4. Réglez la hauteur pour que les bouteilles reposent correctement sur le support de serrage, levier en position haute.
5. Appuyez légèrement afin d'enfoncer les bouchons en silicone sur le col des bouteilles.
6. Resserrez les colliers latéraux en les plaquant contre le guide (voir schéma).
7. Connectez la bouteille de gaz à l'embouteilleuse et réglez le détendeur pour ne pas dépasser une pression de 1,5 bar.
8. Effectuez un test sous pression en ouvrant l'arrivée de gaz et les vannes gaz des têtes de tirage (ne pas dépasser 1,5 bar).
9. Si du gaz s'échappe par le goulot d'une bouteille, ajustez manuellement la hauteur de la vis du support de bouteille.



Scannez le QR code ci-contre pour suivre en vidéo le réglage de hauteur de bouteilles.

5. UTILISATION POUR LIQUIDES GAZEUX (BIÈRES, LIMONADES, ETC...)

1. Commencez par désinfecter l'ensemble du matériel (voir chapitre Nettoyage et désinfection).
2. Placez le bac inox sous l'embouteilleuse.
3. Fermez les vannes de trop-plein et de soutirage.
4. Réglez la ligne de gaz à la même pression que la cuve contenant le liquide gazeux. Ne pas dépasser 1,5 bar.
Il est recommandé de remplir les bouteilles avec un liquide à une température inférieure à 5 °C.
5. Connectez un premier tuyau à votre détendeur CO₂, puis connectez le second à votre cuve de tirage sous pression contenant le produit.
6. Placez les bouteilles sous chaque bec et verrouillez-les en relevant les leviers.
7. Ouvrez les vannes côté gaz. Les bouteilles se mettent sous pression. Vous pouvez ouvrir légèrement la vanne de trop-plein afin de purger l'oxygène présent dans les bouteilles.
8. Ouvrez les vannes côté liquide.
9. Ajustez la vanne de trop-plein afin de permettre au gaz contenu dans les bouteilles de s'échapper tout en maintenant une vitesse de remplissage stable.
10. Une fois les bouteilles remplies, fermez les vannes des têtes de tirage (position perpendiculaire à l'embouteilleuse).
11. Retirez les bouteilles lorsque la pression indiquée sur le manomètre commence à diminuer.
12. Capsulez ou bouchonnez immédiatement les bouteilles.



Scannez le QR code ci-contre pour suivre en vidéo l'utilisation en temps réel.

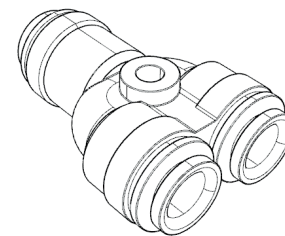
6. ASTUCES ET CONSEILS D'UTILISATION

1. Utilisez toujours l'embouteilleuse sur une surface plane et stable.
2. Un liquide gazeux proche de 0 °C permet un remplissage plus rapide avec une formation de mousse réduite.
3. Lorsque les bouteilles se remplissent sans produire de mousse, continuez à desserrer progressivement la vanne de trop-plein afin d'augmenter la cadence de remplissage.
4. En cas d'erreur de manipulation entraînant un remplissage excessif en mousse et un arrêt apparent du remplissage, desserrez la vanne de trop-plein.
Il est recommandé de refermer puis de régler à nouveau cette vanne avant de remplir la bouteille suivante.
5. Si la bouteille est retirée trop rapidement avec une contre-pression insuffisante par rapport à la pression de service, le liquide peut générer une mousse importante lors du retrait, empêchant une fermeture rapide (capsulage ou bouchage).
6. Pour retirer rapidement une bouteille en fin de remplissage sans provoquer de mousse, fermez la vanne du bec quelques millimètres avant que le liquide n'atteigne le tube de trop-plein.
Cette méthode permet d'augmenter la cadence d'utilisation.
7. Lors du passage rapide de la purge CO₂ au remplissage, une très faible quantité de CO₂ peut, durant une fraction de seconde, remonter dans la ligne liquide et s'échapper dans les autres bouteilles en cours de remplissage, provoquant une légère augmentation de mousse.
Deux solutions permettent de limiter ce phénomène :
 - a. Fermer la vanne pendant une à deux secondes entre la purge CO₂ et le remplissage.
 - b. Utiliser deux détendeurs afin d'obtenir une pression de purge inférieure à la pression de remplissage.

8. Lors de l'embouteillage, il est possible d'augmenter la pression de la cuve de 0,5 bar au-dessus de la pression d'équilibre afin d'améliorer la vitesse et la stabilité de remplissage.
Respectez toujours la pression maximale autorisée pour l'embouteilleuse.

7. NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

- Attention ne pas laver à plus de 60°C
- Retirez les tubes de trop-plein et les tubes de réglage des becs pour un nettoyage et une désinfection séparé.
- Utilisez des bouteilles vides et propres pour un nettoyage des lignes jusqu'en sortie de trop-plein.
- Après chaque utilisation, nettoyez et désinfectez l'ensemble de l'embouteilleuse, lignes et bec de soutirage (intérieur et extérieur).
- Avant chaque utilisation, désinfectez l'ensemble de l'embouteilleuse, lignes (liquide et gaz) et bec de soutirage.
- Après utilisation, veillez à graisser la partie en mouvement du support de bouteille, stocker l'embouteilleuse dans un endroit sec à l'abri de la chaleur. Ne pas stocker au soleil.



ASTUCE : Utilisez le connecteur Y push-fit fourni pour connecter les lignes gaz et liquide ensemble afin de faciliter le nettoyage et la désinfection.

Connecteur Y push-fit 3/8"

TABLE OF CONTENTS

1. INTRODUCTION	15
1.1 Isobaric filler machine overview	15
1.2 Specifications and Compatibility	15
1.3 Performance and Throughput	15
1.4 Features.....	15
2. ASSEMBLY MANUAL	16
2.1 List of parts.....	16
2.2 Assembly diagram	17
2.3 Assembly instructions.....	18
2.4 Bottle locking system	20
3. ISOBREW DIAGRAMS	21
4. FIRST USE	22
5. OPERATION FOR CARBONATED BEVERAGES	23
6. TIPS AND RECOMMENDATIONS	24
7. CLEANING AND SANITIZING	25

WWW.ISOBREW.FR
CONTACT@ISOBREW.FR

1. INTRODUCTION

1.1 Isobaric filler machine overview

The **ISOBREW** is a manual counter-pressure filler unit equipped with four filling heads.

Its robust and versatile design ensures precise bottling for a wide range of containers and carbonated beverages.

1.2 Specifications and Compatibility

- **Technology:** Counter-pressure filling (carbonation preservation).
- **Number of filling heads:** 4 independent filling heads.
- **Bottle size range:** Standard formats from 25 cl to 75 cl.
- **Adaptability:** Upgrade available for 2 L bottles (technical modification on request).
- **Applications:** Beers, sparkling wines, ciders, lemonades, sodas, cocktails, kombucha, etc.

1.3 Performance and Throughput

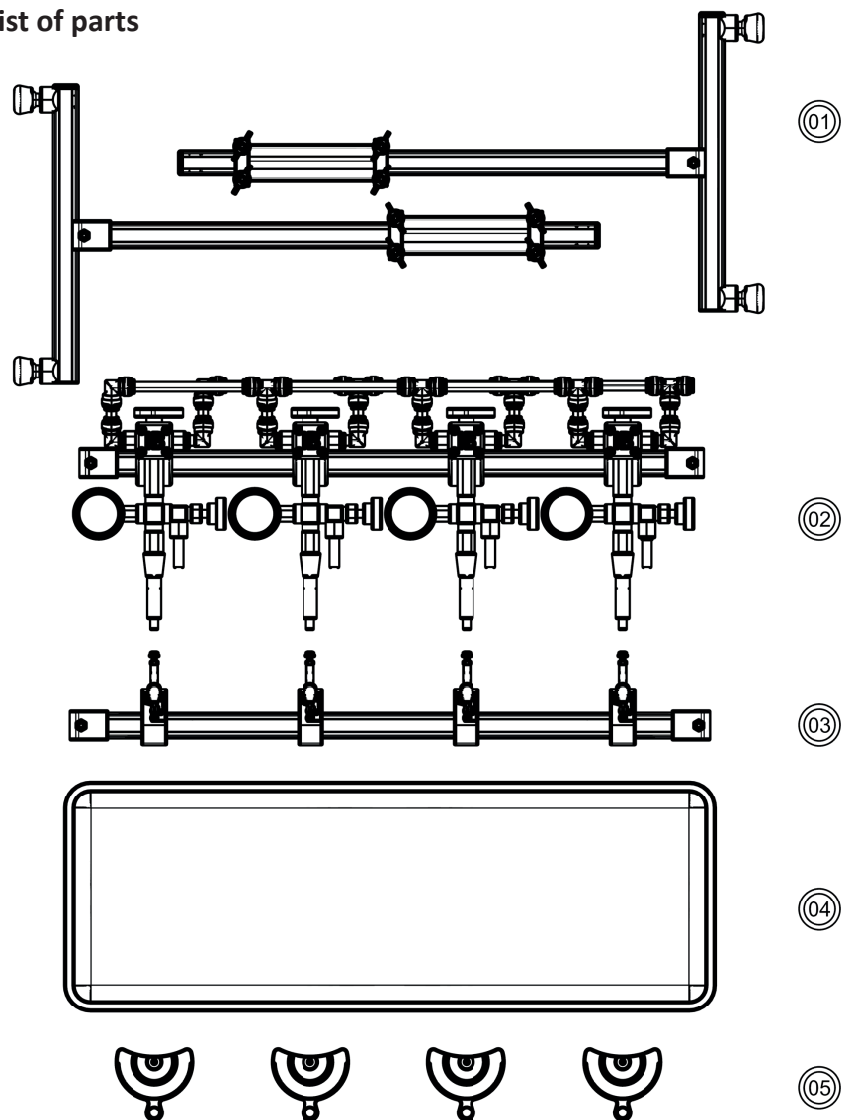
- **Nominal throughput:** Approx. 300 bottles/hour (validated under real operating conditions with 33 cl longneck bottles).
- **Performance variables:**
Actual throughput depends closely on the following parameters:
 - Bottle volume and geometry.
 - Product quality and operating pressure.
 - Ambient temperature and beverage temperature.
 - CO₂ saturation level.

1.4 Features

- Aluminum structure
- Stainless steel filling heads on adjustable mounts
- Individual pressure gauges
- Food-grade polyethylene hoses
- Adjustable bottle locking supports
- Push-fit connectors
- Supplied Push-fit Y connector for cleaning kit, to facilitate maintenance of the bottling machine.

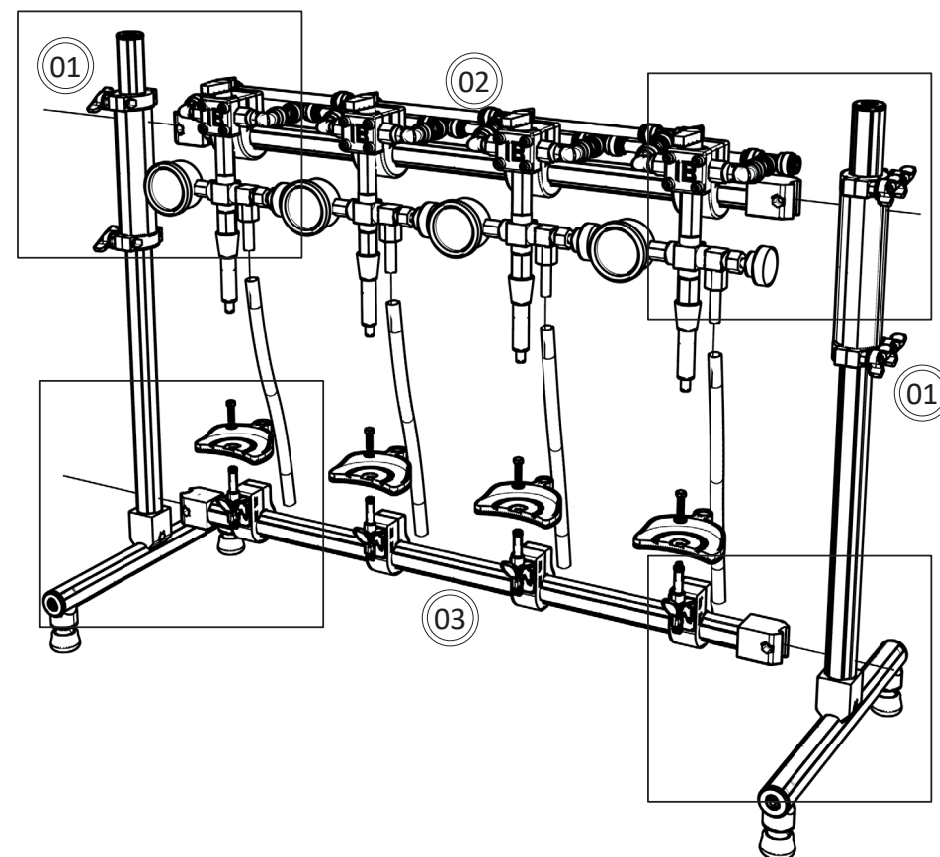
2. ASSEMBLY MANUAL

2.1 List of parts



- 01 – Vertical frame with clamps and slide rails ×2
 02 – Filling heads assembly ×4
 03 – Support bar with clamps ×4
 04 – Stainless steel drip tray ×1
 05 – Universal bottle support ×4
 06 – Drain hoses ×4
 07 – 3/8" hoses ×2

2.2 Assembly diagram



Scan the QR code to follow the step-by-step assembly instructions.

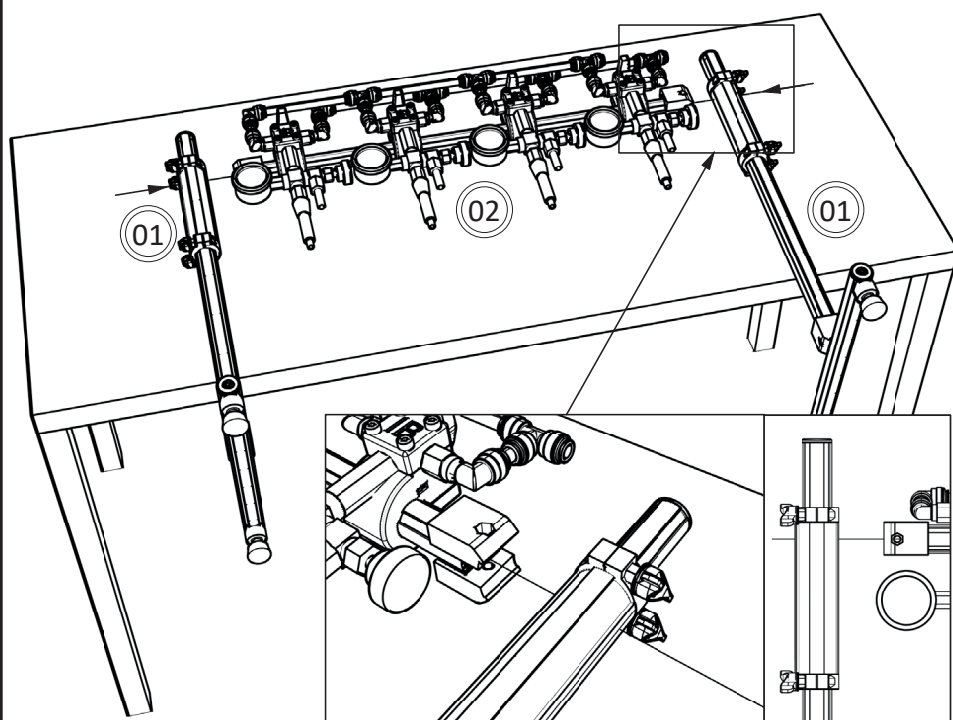


2.3 Assembly instructions

Required tool: 5 mm Allen key

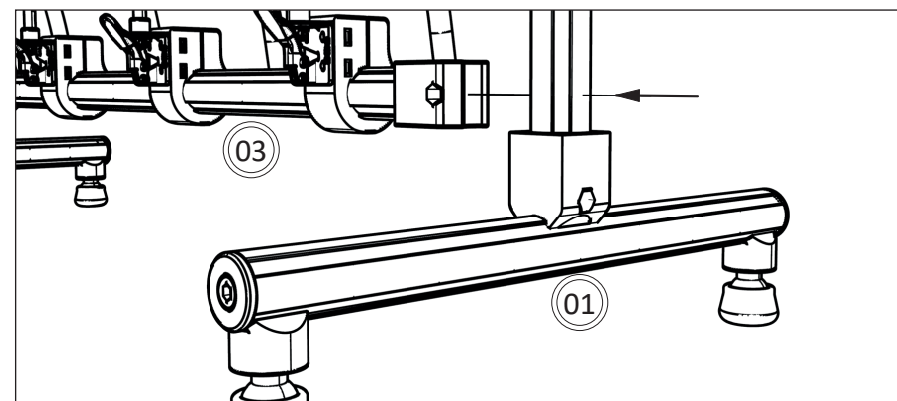
1 - FILLING HEADS ASSEMBLY

- A. Place the two vertical frames (01) and the filling heads assembly (02) on a table as shown in the diagram below.
- B. Following the assembly detail below:
 - Slightly loosen the connector part using an Allen key.
 - Assemble parts (01) and (02) on the top of the slide rail.
 Refer to the FIXING AREA label.



FIXING AREA
Fixing area indicated by a sticker.

2 - BOTTLE SUPPORTS ASSEMBLY

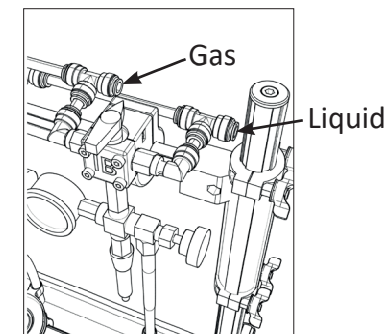
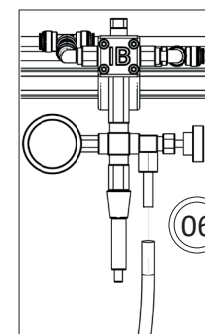


FIXING AREA
Fixing area indicated by a sticker.

- C. Place the bottling machine upright on its feet.
- D. Assemble parts (03) and (01) as shown in the diagram above.
Locate the mounting position using the FIXING AREA label located on the frame.

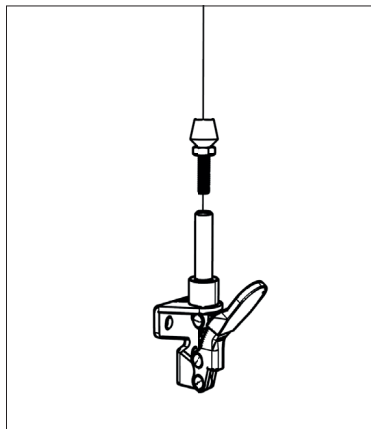
3 - HOSE CONNECTIONS

- E. Connect the drain hoses (06).
- F. Connect the gas and liquid hoses following the arrow indications.

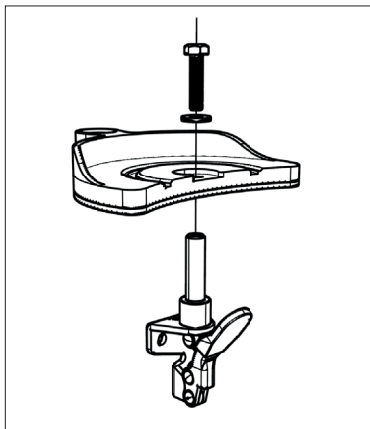


2.4 Bottle locking system

By default, the standard bottle support is installed on the **ISOBREW**.
You can switch to the new version using the second support supplied.

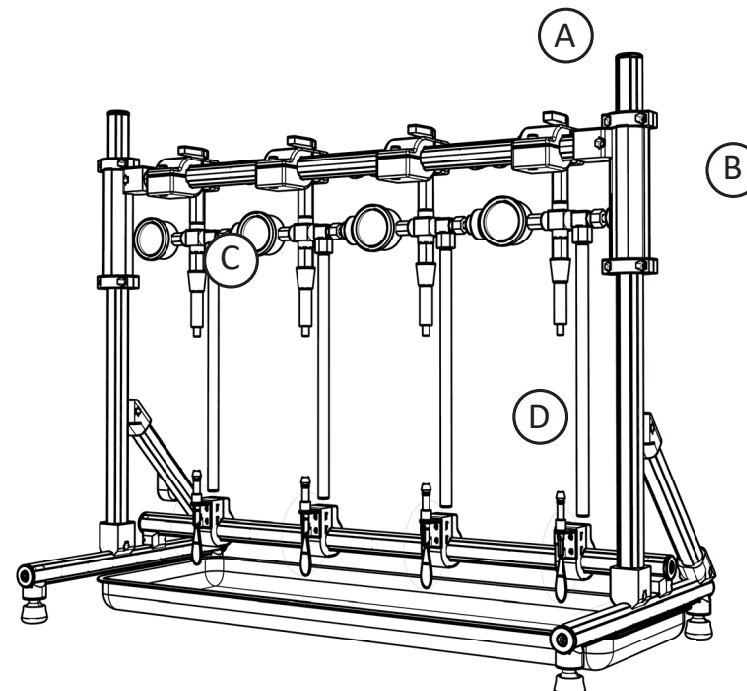


Standard bottle support



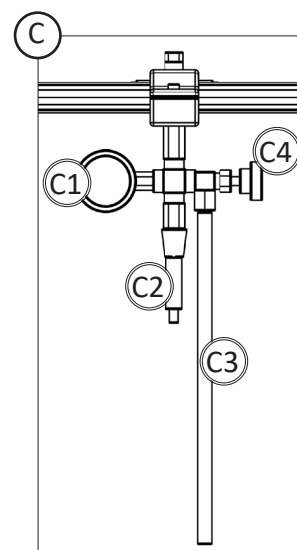
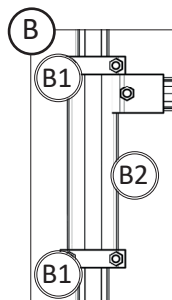
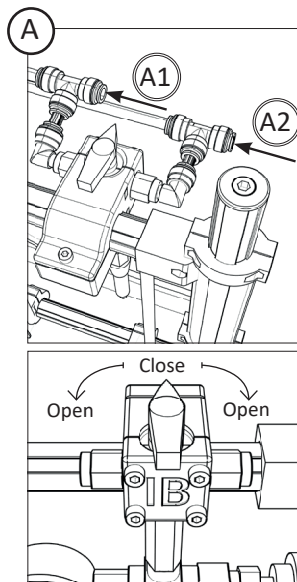
[New version]
Universal bottle support,
compatible with bottles with a
concave (punt) bottom.

3. ISOBREW DIAGRAMS



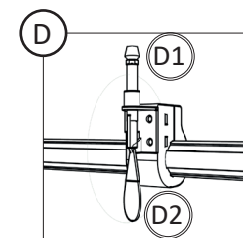
DESCRIPTION

- A1 – Gas inlet
- A2 – Liquid / Beverage inlet
- B1 – Clamp collars
- B2 – Slide rail



DESCRIPTION

- C1 – Pressure gauge
- C2 – Filling level adjustment tube
- C3 – Overflow outlet hose
- C4 – Outlet flow adjustment valve
- D1 – Bottle support
- D2 – Lever



4. FIRST USE

1. Check that the screws of the bottle supports are set to the same height.
2. Place the bottles under each filling head and position them on the supports.
3. Adjust the height of the bottling machine by loosening the four side clamping collars (see diagram).
Hold the head support tube by hand to avoid placing stress on the structure.
4. Adjust the height so that the bottles rest correctly on the locking support, with the lever in the upper position.
5. Press lightly to push the silicone seals onto the bottle necks.
6. Retighten the side clamps against the guide (see diagram).
7. Connect the gas cylinder to the bottling machine and set the regulator so that the pressure does not exceed 1.5 bar.
8. Perform a pressure test by opening the gas supply and the gas valves on the filling heads (do not exceed 1.5 bar).
9. If gas escapes from the neck of a bottle, manually adjust the height of the bottle support screw.



Scan the QR code to watch the bottle height adjustment video.

5. OPERATION FOR CARBONATED BEVERAGES (BEERS, LEMONADES, ETC.)

1. Begin by sanitizing all equipment (see Cleaning and sanitizing section).
2. Place the stainless steel drip tray under the bottling machine.
3. Close the overflow and filling valves.
4. Set the gas line to the same pressure as the tank containing the carbonated beverage.
Do not exceed 1.5 bar.
It is recommended to fill bottles with a liquid at a temperature below 5 °C.
5. Connect the first hose to your CO₂ regulator, then connect the second hose to the pressurized tank containing the product.
6. Place the bottles under each filling head and lock them by raising the levers.
7. Open the gas-side valves. The bottles will be pressurized.
You may slightly open the overflow valve to purge oxygen from the bottles.
8. Open the liquid-side valves.
9. Adjust the overflow valve to allow gas to escape from the bottles while maintaining a stable filling speed.
10. Once the bottles are filled, close the filling head valves (perpendicular position to the machine).
11. Remove the bottles when the pressure indicated on the gauge begins to decrease.
12. Cap or cork the bottles immediately.



Scan the QR code to watch real-time operation.

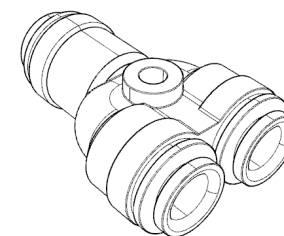
6. TIPS AND RECOMMENDATIONS

1. Always use the bottling machine on a flat and stable surface.
2. A carbonated liquid close to 0 °C allows faster filling with reduced foam formation.
3. When bottles fill without producing foam, continue to gradually open the overflow valve to increase filling speed.
4. In the event of incorrect handling resulting in excessive foaming and an apparent stop in filling, open the overflow valve. It is recommended to close it again and readjust it before filling the next bottle.
5. If a bottle is removed too quickly with insufficient counter-pressure relative to service pressure, the carbonated liquid may generate excessive foam during removal, preventing quick sealing (capping or corking).
6. To quickly remove a bottle at the end of filling without causing foam, close the filling head valve a few millimeters before the liquid reaches the overflow tube.
This method helps increase operating speed.
7. During rapid switching from CO₂ purge to filling, a very small amount of CO₂ may, for a fraction of a second, travel back into the liquid line and escape into other bottles being filled, causing a slight increase in foam.
Two solutions can reduce this phenomenon:
 - a. Close the valve for one to two seconds between CO₂ purge and filling.
 - b. Use two regulators to obtain a purge pressure lower than the filling pressure.

8. During bottling, the tank pressure may be increased by 0.5 bar above equilibrium pressure to improve filling speed and stability. Always respect the maximum pressure allowed for the bottling machine.

7. CLEANING AND SANITIZING

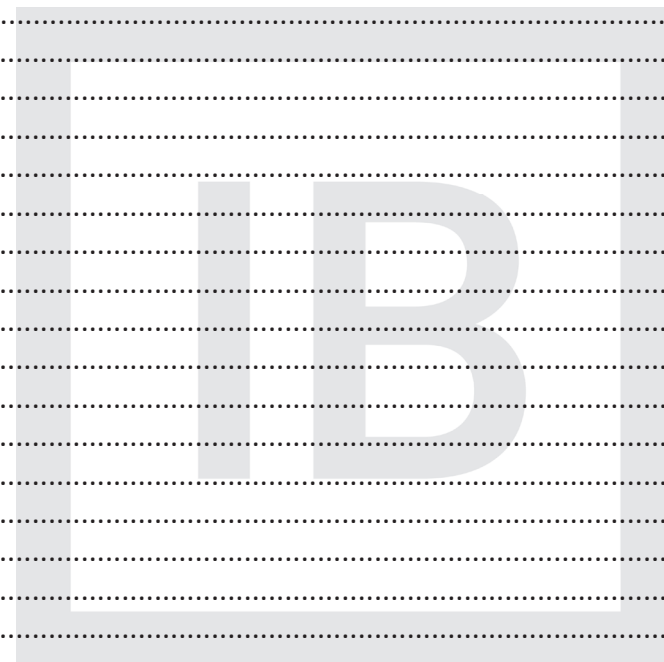
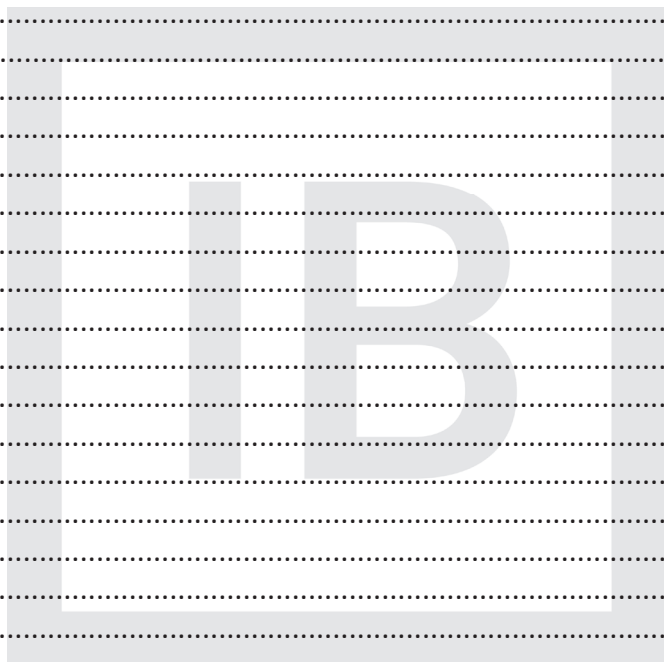
- Do not wash at temperatures above 60 °C.
- Remove the overflow tubes and filling level adjustment tubes for separate cleaning and sanitizing.
- Use clean, empty bottles to flush and clean the lines up to the overflow outlet.
- After each use, clean and sanitize the entire bottling machine, lines, and filling heads (inside and outside).
- Before each use, sanitize the entire bottling machine, liquid and gas lines, and filling heads.
- After use, lubricate the moving parts of the bottle support. Store the bottling machine in a dry place, away from heat. Do not store in direct sunlight.



TIP: Use the supplied Push-fit Y connector to connect the gas and liquid lines together to facilitate cleaning and sanitizing.

Push-fit Y connector 3/8"

NOTES





WWW.ISOBREW.FR
CONTACT@ISOBREW.FR

VARAÏ • RCS 910 239 326 RM 05 • APE 1105Z